

*Vous pensez qu'il faut se mettre à la place du client pour lui offrir le meilleur service ?*

Nous avons un point commun : au Yelloh ! Village Le Pin Parasol, les vacanciers sont au centre de toutes les attentions.



## REJOIGNEZ NOTRE ÉQUIPE !



### Diplômes, expérience et compétences techniques :

Formation de niveau Bac +2/3

\*BTS Management commercial opérationnel

\*Licence professionnelle en commerce, management et marketing, droit, économie, gestion et commerce...

\*Bachelor : Responsable de projet et développement d'activités, Management, Entrepreneuriat, Gestion, Distrimanager – responsable de centre de profit en distribution...

Une expérience de trois ans minimum dans le domaine commercial et/ou managérial est nécessaire.

Maîtrise des logiciels bureautiques et de gestion

Maîtrise de l'anglais

### Aujourd'hui, VOUS ETES...

- **Diplômé(e) et avec de l'expérience en tant que manager de centre de profit.**
- Un(e) candidat(e) **motivé(e), dynamique et ponctuel(le)** à la recherche d'un poste flexible où l'on peut passer de la gestion à l'action.
- Un(e) **collaborateur(trice) de confiance, autonome et engagé(e)**, qui s'investit à 100% dans ce qu'il/elle entreprend, **avec une grande disponibilité.**
- Une personne pour qui l'organisation et la planification n'ont pas de secret. **Vous êtes dans l'efficacité.**
- Un(e) **expert(e) de la réactivité** qui trouve des solutions efficaces et fait face à tout imprévu avec sérénité.
- Un(e) excellent(e) manager **qui a un niveau avancé en terme d'encadrement d'équipe. Vous savez gérer, animer et motiver une équipe.** Vous savez fixer les objectifs, mesurer les résultats et évaluer les performances collectives et individuelles. Vous savez agir sur les individus et les groupes pour améliorer la performance de votre entité managée.
- Un(e) **fédérateur(trice)** qui incarne et mobilise autour d'un projet. Vous savez également déléguer.
- Doté(e) d'un **très bon esprit d'analyse et de synthèse.** Vous avez la capacité de piloter parfaitement la performance d'une organisation en suivant les indicateurs, d'établir un diagnostic et d'ajuster avec réactivité pour atteindre les objectifs fixés.
- Un(e) **bon(e) gestionnaire et un(e) excellent(e) commercial(e)** avec une culture de résultat, une bonne capacité à négocier.
- **Pragmatique** et mettez en place avec aisance et efficacité les actions pour atteindre les objectifs du centre de profit.
- **Force de proposition** tout en vous adaptant aux objectifs financiers, à la culture d'entreprise, aux besoins de la clientèle et aux tendances du marché.
- **Un(e) bon(ne) communicant(e)** et savez qu'être missionné(e) pour la gestion d'un centre de profit demande de rendre des comptes régulièrement à la Direction, notamment à l'aide de reporting.
- Particulièrement **résistant(e) au stress et avez une capacité parfaite à prioriser.**

## VOS MISSIONS au Pin Parasol :

**En collaboration avec la Direction et les Responsables adjoints de sites, vous serez en charge de développer le profit du pôle restauration.**

Vous allez diriger, coordonner et superviser toutes les activités du centre. Vous serez responsable de la mise en place de la stratégie commerciale. Vous serez en charge de la gestion administrative, budgétaire et financière de votre entité. Vous serez en charge des ressources humaines et du management. Vous piloterez et assurerez le reporting de l'activité.

### Gestion/Management :

- ✓ Vous participez au développement commercial à l'aide de reporting et faites un rapport avec vos recommandations pour N+1.
- ✓ Vous assurez une bonne communication (mise en place d'outils) avec les responsables adjoints de sites, La Direction et les autres services pour répondre aux objectifs de qualité fixés par l'établissement.
- ✓ Vous participez au recrutement des équipes de restauration et vous êtes chargé(e) de l'organisation du travail du personnel avec les Responsables adjoints. Vous maîtrisez parfaitement les fiches de poste de vos coéquipiers.
- ✓ Vous formez les équipiers polyvalents en collaboration avec vos Manager adjoints.

En saison, **en étroite collaboration avec La Direction** :

- ✓ Vous réalisez les commandes de marchandises pour les points de restauration en veillant à la qualité des produits et au prix.
- ✓ Vous gérez la réception, le contrôle (qualitatif et quantitatif) et le stockage
- ✓ Vous gérez les inventaires
- ✓ Vous supervisez l'entretien et le bon fonctionnement du matériel : du suivi des demandes d'intervention à la remise en état.
- ✓ Vous validez les plannings des équipes et veillez à la bonne répartition de l'activité en fonction des besoins. Vous veillez à la bonne affectation des collaborateurs suivant leurs compétences.
- ✓ Vous participez à la gestion administrative du personnel avec les managers adjoints et La Direction : présences, absences, retards.
- ✓ Vous managez/animez les équipes de la restauration et contrôlez les tâches, maîtrise des cartes, contrôle savoir-être, formation, communication des informations importantes, objectifs, plaisir au travail, accueil de nouveaux collaborateurs, gestion des situations délicates.... Vous transmettez et sensibilisez vos équipes.

### Restauration :

- ✓ Vous attachez une attention particulière à la qualité des plats en sortie, la cuisson et leur présentation qui doivent être dignes d'un service 5 étoiles. Vous contrôlez la mise en place des plans de travail.
- ✓ Vous supervisez la création des fiches techniques des plats et vous vous assurez de leur respect en cuisine ainsi que du respect des normes de production et des coûts. Vous veillez à limiter les pertes et gaspillages alimentaires.
- ✓ Vous veillez au temps de sortie des plats et optimisez le service au quotidien en suivant de près la satisfaction client. Vous vérifiez le respect des procédures et réaliser des contrôles qualité.

### Hygiène :

- ✓ Vous veillez à une hygiène irréprochable et constante sur vous, de l'ensemble de vos collaborateurs et des postes de travail dans le respect des normes HACCP.
- ✓ Vous vous assurez que le nettoyage des locaux, du matériel et de la vaisselle sont effectués dans le respect des normes.

### Stratégie commerciale / reporting :

- ✓ Vous assurez la mise en place des orientations stratégiques. Vous planifiez, évaluez et optimisez l'adéquation entre ressources et moyens techniques, organisationnels et humains.
- ✓ Vous mesurez la rentabilité, la rentabilité et les besoins d'investissement de votre pôle. Vous adoptez les actions correctives nécessaires ou de nouvelles actions pour atteindre les objectifs.
- ✓ Vous vous assurez du suivi et de la mise en place des suggestions et opérations commerciales. Vous veillez à collaborer étroitement avec le service Marketing.
- ✓ Vous fidélisez la clientèle et vous vous assurez de son **entière satisfaction** au quotidien (qualité de l'accueil, des plats, propreté...). Vous suivez et assurez le reporting régulier auprès de la Direction avec des indicateurs de suivi.

## Au Yelloh ! Village Le Pin Parasol, VOUS SEREZ...

Un(e) **PROFESSIONNEL(LE) de la satisfaction client** qui s'assure d'une sortie de plats au goût et à la présentation irréprochable, d'un service de qualité et d'un accueil chaleureux.

Un(e) **AMBASSADEUR(DRICE) DE LA MARQUE PIN PARASOL**

qui fédère et qui a conscience que la réussite d'une équipe passe par l'enseignement et le partage des valeurs du camping.

Un(e) **CAPITAINE** de soirée et de journée

qui coordonne ses collaborateurs avec bienveillance et les accompagne dans une démarche collaborative, 100% qualité.

Un(e) **PRO DE LA RENTABILITE**

qui s'investit à 100% dans la stratégie commerciale de son pôle, qui vise la performance et qui développe le chiffre d'affaires.

**UN(e) CREATEUR(RICE)**

qui apporte ses idées afin d'accompagner le développement de nos prestations au service des vacanciers et de l'entreprise.

## LE CAMPING EN QUELQUES MOTS



offre à ses clients un service haut de gamme

est novateur et aime se différencier

fait partie de la chaîne Yelloh ! Village : authenticité, générosité, qualité

est un camping rétro-littoral

aime le rose

est ouvert du 12 mai au 10 septembre 2023

## CONDITIONS DE TRAVAIL

### Répartition du temps de travail et rémunération :

3 ans d'expérience souhaités dans un poste similaire (hôtellerie de plein air ou non)

CDD – Poste évolutif.

Temps plein 39 heures par semaine en moyenne (rémunération lissée)

En saison : Travail samedi et dimanche inclus avec 1 jour et demi de repos

Hors dates d'ouverture du camping : 2 jours de repos = samedi et dimanche

3100 € bruts sur 39 h.

**CONTACT :** Céline GARANDEAU-MARTINEAU / [recrutement@campingpinparasol.fr](mailto:recrutement@campingpinparasol.fr) – 02 51 34 64 72

Camping Yelloh ! Village Le Pin Parasol\*\*\*\*\* - 6 Châteaulong - 85220 LA CHAPELLE-HERMIER